

PEMANFAATAN TEPUNG KACANG MERAH DALAM PEMBUATAN *RED BEAN VELVET CAKE*

Oleh :

Harlina Desta Tamara¹⁾ Kokom Komariah, ²⁾

Program Studi Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail: tamarararayka@gmail.com¹⁾ kokom@uny.ac.id²⁾

Abstrak

Tujuan penelitian ini yaitu untuk memperoleh komposisi dan proporsi pembuatan *red bean velvet cake* dengan substitusi tepung kacang merah, mengetahui teknik olah yang sesuai, mengetahui teknik penyajian yang sesuai dan mengetahui penerimaan masyarakat terhadap produk *red bean velvet cake*. Jenis penelitian yang digunakan adalah *Research and Development* dengan model 4D yaitu *define, design, develop, dan disseminate*. Validasi menggunakan *ekspert judgment*, uji coba terbatas dilakukan pada mahasiswa pendidikan Teknik Boga sebanyak 40 panelis dan uji coba luas dilakukan pada pengunjung pameran proyek akhir sebanyak 75 panelis. Tempat penelitian dilakukan di laboratorium Tata Boga UNY. Instrumen penelitian menggunakan borang uji kesukaan untuk menilai 5 karakteristik, yaitu rasa, warna, tekstur, aroma dan keseluruhan. Hasil validasi dianalisis secara deskriptif kualitatif, data uji kesukaan dianalisis dengan persentase. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengujian validasi berdasarkan rasa, warna, tekstur, aroma dan secara keseluruhan dinilai baik. Data uji kesukaan pada skala terbatas dan skala luas menunjukkan produk sangat disukai.

Kata kunci: tepung kacang merah, *red bean velvet cake*